



## CASAL CAEIRO “SOBRE LIAS”

**Denominación de Origen:** Rías Baixas.

**Area de Producción:** Valle del Salnés, la región más fresca de la D.O.

**Varietal de Uva:** 100% uva albariña.

**Viñedos Propios:** 11 Hectáreas (El Pazo, Castrelo, Cunchidos y Caeiro). Elevación entre 50 y 250 metros.

**Densidad de Plantación:** 1.100 cepas por hectárea.

**Antigüedad de las Cepas:** Entre 20 y 50 años.

**Sistema de Conducción:** Emparrado, que permite mejorar la circulación del aire, ayudando a minimizar el riesgo de enfermedades.

**Tipo de Suelo:** Principalmente arenoso sobre una base de granito y cuarzo.

**Clima:** Marítimo-Atlántico, con una temperatura promedio anual de 15°C (60°F) y una pluviosidad media anual de 1.700mm (67 inches).

**Vendimia:** A mano, utilizando cajas de 20 kilos. Cuidada selección manual a su recepción en bodega.

**Prensado:** Suave prensado mediante prensas neumáticas Vaslin-Bucher.

**Control de Temperatura:** Prolongada fermentación a baja temperatura, mediante el uso de tanques de acero inoxidable termoregulables.

**Crianza:** Contacto con las lías un mínimo de 5 – 6 meses en tanques de acero inoxidable

**Estabilización:** Previa al embotellado, para prevenir la precipitación de cristales de tartrato en la botella.

**Filtración:** Filtro de “tierra de diatomeas” (Kieselgur) y, si se requiere, microfiltros de membrana (Millipore).

**Enólogo:** Angela Martín.

**Notas de Cata:** Se trata de un vino fresco y altamente aromático que despliega un impresionante conjunto de sutiles y delicados aromas, con reminiscencias de fruta blanca madura con notas de sales minerales. En la boca irrumpe con el típico carácter del albariño, con toques de manzana, pera y jugosa lima, y su rico y prolongado paladar, integrado en su conjunto, por una fresca y vivaz acidez.

**Temperatura de Servicio:** Servir bien frío, preferentemente entre 9°C y 12°C.

**Más Información:** [www.casalcaeiro.com](http://www.casalcaeiro.com)